



Groente-eiermuffins met ontbijtspek



Bereidingstijd

30 min tot 1u



Moeilijkheidsgraad

Eenvoudig



Ingrediënten

1 ui (fijngesneden)
1 rode paprika (fijngesneden)
4 eieren
100 gram gruyère (geraspt)
1 bosje bieslook (fijngesneden)
120 gram gezouten spek (dun gesneden)
1 bakje tuinkers
olijfolie
1/2 stronk broccoli (in roosjes, kort gekookt of gestoomd)
peper en zout

Bereidingswijze

- 1.** Fruit de ui met de paprika in olijfolie. Meng met de broccoli.
- 2.** Meng in een kom de eieren met de gruyère en breng op smaak met peper en zout. Voeg de groenten en de bieslook toe.
- 3.** Leg 8 cupcakepapiertjes in een muffinvorm. Schep het mengsel hierin. Zet 25 à 30 minuten in een op 180 °C voorverwarmde oven.
- 4.** Leg het ontbijtspek eveneens in een ovenschaal (reepjes naast elkaar) en zet ze naast de muffins, totdat ze mooi goudbruin en krokant zijn. Serveer het spek bij de muffins.
- 5.** Werk de muffins af met wat tuinkers.